

Paprike punjene kupusom i šargarepom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lsrceta
- **3** lvode
- **250 g**šecera
- **200 g**soli
- **1**vinobran
- **1**konzervans
- **5** lvode
- **3 kg**paprike
- **3 kg**kupusa
- **500 g**šargarepe

Priprema

Papriku ocistiti, oprati od semenki i preliti sa 5 l tople vode da odstoji dok ne pripremimo sve ostale sastojke.

Kupus iseckati sitno, šargarepu i peršunov list sam sekla u choperu, ali mašti na volju kako ko voli.

Kupusu dodati soli (100g) i šecera (100g) iseckanu šargarepu i prešunov list pa sve dobro izmešati.

Paprike ocedite od vode i punite ih kupusom. Napunjene paprike slažite u teglu da može da vam stane što više paprika.

3 l vode i 1 l siceta prokuvati, dodati 150 g soli i 150 g šecera. Ohladite i prelite paprike.

Prijatno!

Savet